

РЕЦЕНЗИЈА

**НА РАКОПИСОТ „ПРАКТИКУМ ПО МИКРОБИОЛОГИЈА НА ВИНО“ ОД
ДОЦ. Д-Р ФИДАНКА ИЛИЕВА, ЗЕМЈОДЕЛСКИ ФАКУЛТЕТ, УНИВЕРЗИТЕТ
„ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ ВО ШТИП**

Врз основа на одредбите од Статутот и Правилникот за единствените основи за остварување на издавачката дејност на Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип, како и Одлуката бр.1302-211/4 од 156. редовна седница на Наставно-научниот совет на Земјоделски факултет, одржана на 13.9.2018 година, избрана е Рецензентска комисија во состав:

- вон. проф. д-р Сања Костадиновиќ-Величковска, вонреден професор, Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип;
- проф. д-р. Виолета Димовска, редовен професор, Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип

за изготвување на извештај, рецензија на приложениот ракопис **„ПРАКТИКУМ ПО МИКРОБИОЛОГИЈА НА ВИНО“** од доц. д-р **Фиданка Илиева**, наменет за студентите на прв циклус студии на Земјоделски факултет при Универзитет „Гоце Делчев“ во Штип.

По прегледот на ракописот, Комисијата до Наставно-научниот совет на Земјоделски факултет го поднесува следниов

ИЗВЕШТАЈ

Општи податоци за ракописот

Ракописот „ПРАКТИКУМ ПО МИКРОБИОЛОГИЈА НА ВИНО“ од доц. д-р Фиданка Илиева е наменет за студентите на прв циклус студии. Предметот се изучува како задолжителен предмет во осми семестар на студиската програма Енологија, со фонд на часови 2+2+1 или вкупно 152 наставни часа. Структурата на ракописот е во согласност со Наставната програма предвидена за предметот Микробиологија на вино.

Податоци за обемот ракописот

Ракописот има вкупно 57 страници (А4 формат, со големина на фронт Arial 11, *regular*, единечен проред) и 8 табели. Во однос на обемот ги задоволува критериумите за објавување на рецензиран практикум како учебно помагало во електронска форма. Содржината на практикумот е поделена на 12 тематски единици (вежби), кои одговараат на наставната програма по предметот Микробиологија на вино.

Податоци за постоење на сличен или ист наслов

Предложениот ракопис ќе даде голем придонес во реализација на практичната настава по предметот Микробиологија на вино, затоа што досега учебно помагало (практикум за вежби) со ист или сличен наслов не е објавено на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип.

Краток опис на содржината

Материјата во практикумот е конципирана во дванаесет вежби и тоа:

Во првата вежба **Вински квасци** е даден краток опис на квасци кои се користат во производството на вино, нивните морфолошки и културални особини, како и просторен дел за запис на практично изведените вежби.

Втората вежба **Морфологија на контаминирачки квасци во производство на вино** дава детален опис на квасци, кои се контаминатори во производството на вино, нивната релативна штетност и табела за опис на морфологијата на истите.

Третата вежба **Ферментациона активност на квасци за производство на вино** ја обработува ферментационата активност на квасците за производство на вино и табела за запис на активноста на квасците по денови.

Во четвртата вежба **Имобилизација на квасци и определување на ферментациона активност** се дава објаснување за тоа што претставува имобилизација на квасци, нивната ферментациона активност и е опишана постапката за имобилизација, со просторен дел за запис од практично изведената вежба.

Вежба пет **Флокулациона способност на квасци за производство на вино** опишува постапка за следење на флокулација на квасците за производство на вино и е дадена табела за запис од изведената практична вежба.

Во вежба шест **Морфологија на контаминиращки млечно - кисели и оцетно-кисели бактерии во производство на вино** е даден краток опис на бактерии кои се сретнуваат во производството на вино, нивната морфологија и е опишана постапката за определување на карактеристиките на МКБ.

Седмата вежба **Оцетно-кисели бактерии ги опишува оцетно-киселите бактерии, нивната таксономија, објаснета е постапката за испитување на нивните морфолошки особини.**

Во осмата вежба **Можности за разграничување на млечно-кисели и оцетно-кисели бактерии** е опишана постапката за разграничување на млечно-киселите и оцетно-киселите бактерии, со оставен простор за запис на добиените резултати од практично изведената вежба.

Деветтата вежба **Контрола на јаболчно-млечно кисела ферментација на вино ги опишува макроскопските и микроскопските методи за контрола на ЈМКФ.**

Десеттата вежба **Морфологија на контаминиращки мицелиски габи при производство на вино**, обработува група на мицелиски габи, нивните карактеристики и начинот на микробиолошка контрола во производство на вино.

Во единаесеттата вежба **Микробиолошка контрола во производство на вино** е даден краток опис за значењето на микробиолошката контрола во производството на вино, опишани се методите за МБК на грозје, чисти култури вински квасци, сува биомаса на квасци и вино.

Дванаесеттата вежба **Изолирање на чисти култури квасци и бактерии** ја објаснува постапката за изолација на чисти култури квасци и бактерии за производство на вино.

ЗАКЛУЧОК

Ракописот за учебното помагало „ **ПРАКТИКУМ ПО МИКРОБИОЛОГИЈА НА ВИНО**“, поднесен од доц. д-р Фиданка Илиева е напишан според програмската содржина на предметот за кој е наменет, ги исполнува критериумите за објавување и за студентите е неопходен сегмент за успешно совладување на наставните содржини по истиот.

Материјалот претставен во ракописот е елабориран на лесен и разбирлив јазик, при што информациите што се содржат во практикумот се од голема корист за студентите од областа на енологијата. Студентите имаат можност преку содржините од овој практикум да се стекнат со практични знаења од областа на микробиологијата на вино, што е основа за успешно производство на вино.

Рецензентската комисија има посебна чест и задоволство да му предложи на Наставно-научниот совет на Земјоделски факултет да го прифати рецензираниот ракопис со наслов „ПРАКТИКУМ ПО МИКРОБИОЛОГИЈА НА ВИНО“ од доц. д-р Фиданка Илиева и истиот да го одобри за користење како учебно помагало рецензиран практикум.

РЕЦЕНЗЕНТИ

Вон. проф. д-р Сања Костадиновиќ-Величковска, с.р.
Проф. д-р Виолета Димовска, с.р.